Fonds Brun Lié Demi-Glace CHEF®
Boîte de 900 g pour 15 L à 30 L

CODE EAN

7613031886999

DESCRIPTION DU PRODUIT

Fonds brun lié demi-glace déshydraté.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

À faible teneur en matières grasses.
Dilution parfaite à l'eau bouillante.
Excellente tenue en liaison froide.

INGRÉDIENTS

Amidon transformé de maïs, farine de **blé**, sel, huile de palme, maltodextrine, arômes (avec **blé**), légumes : oignon, tomate, carotte ; fécule de pomme de terre, extrait de chicorée, épaississant (gomme guar), colorant (E150c), jus de cuisson de viande de bœuf, extrait de levure, extrait de vin blanc, graines de **céleri**, extraits de plantes aromatiques.

Peut contenir des traces de **lait**, **oeuf**, **moutarde**.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément à la directive européenne en vigueur relative à l'étiquetage des denrées alimentaires et au règlement en vigueur fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **blé**, **céleri**.
- Traces d'allergènes potentiellement présents : **lait**, **œuf, moutarde**.

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLÉ a un système de management de la qualité, le NQMS (NESTLÉ Quality Management System), en cohérence avec les systèmes ISO 9001 et ISO 22000.
Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.
Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

MODE D'EMPLOI

1. Délayer le produit dans le liquide bouillant ou froid.
2. Maintenir ou porter à ébullition, cuire 3 minutes.

Dilution parfaite à l'eau bouillante.
Excellente tenue en liaison froide.

DOSAGES

Produit déshydraté	Base de sauce		Produit déshydraté	Base de cuisson	
	Eau	Nombre de litres obtenus		Eau	Nombre de litres obtenus
60 g	1 Litre	1 Litre	30 g	1 Litre	1 Litre
La boîte	15 Litres	15 Litres	La boîte	30 Litres	30 Litres

UTILISATION

Base pour la confection de sauces brunes de caractère, le braisage des pièces de viande, le mouillement de sautés et estouffades. Idéal pour la réalisation de sauces « minute » suite à un déglaçage, il apportera une saveur puissante et une texture nappante.

Fonds Brun Lié Demi-Glace CHEF®
Boîte de 900 g pour 15 L à 30 L

CODE EAN

7613031886999

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de produit déshydraté	Par litre préparé avec 60 g
Valeur énergétique	1546 kJ 368 kcal	928 kJ 221 kcal
Matières grasses	12,3 g	7,4 g
- dont acides gras saturés	7,8 g	4,7 g
Glucides	53,8 g	32,3 g
- dont sucres	5,9 g	3,5 g
Fibres alimentaires	5,7 g	3,4 g
Protéines	7,6 g	4,5 g
Sel	14,5 g	8,7 g

Bénéfice nutritionnel

À faible teneur en matières grasses.

DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT

Fonds Brun Lié Demi-Glace CHEF® : Une recette puissante, complexe, riche en saveurs, proche d'une sauce.
Un goût franc de viande braisée réhaussé d'une garniture aromatique. Une texture nappante. La recette la plus aboutie pour le plus élaboré des fonds.

Issu du savoir-faire CHEF® : Une sélection rigoureuse des ingrédients ; des dosages adaptés aux différents types d'utilisation (cuissons, sauces) ; une excellente tenue en liaison froide et au bain-marie ; sans exhausteur de goût ajouté ; un bordereau de traçabilité détachable et recollable ; une boîte service pratique, hermétique et empilable.

CONSERVATION - STOCKAGE

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 15 mois.

À conserver dans un endroit sec et frais. Bien refermer après ouverture et utiliser dans les meilleurs délais.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Boîte	7613031886999	0,9 kg	1 kg	132 x 145 x 147
Unité de distribution (UD)	Carton	7613031887002	5,4 kg	6,14 kg	396 x 290 x 152
Palette - Gerbabilité: oui	Palette	7613031887019	302,4 kg	369 kg	1200 x 800 x 1214

Codes internes Nestlé		Code douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
15.007.000.c	12066191	2103909010	France	6	8	7	56	336

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX ® Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

NESTLÉ PROFESSIONAL en direct
Infos, nutrition, conseils...
Nos experts et nos diététiciennes sont à votre écoute
0 810 065 065
(Coût d'un appel local depuis un poste fixe)
www.nestleprofessional.com
NESTLÉ FRANCE, 7 Bd Pierre Carle,
B.P. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2

Nestlé PROFESSIONAL
Créateur de Solutions Culinaires & Boissons